

F

NL

D

I

E

P

TR

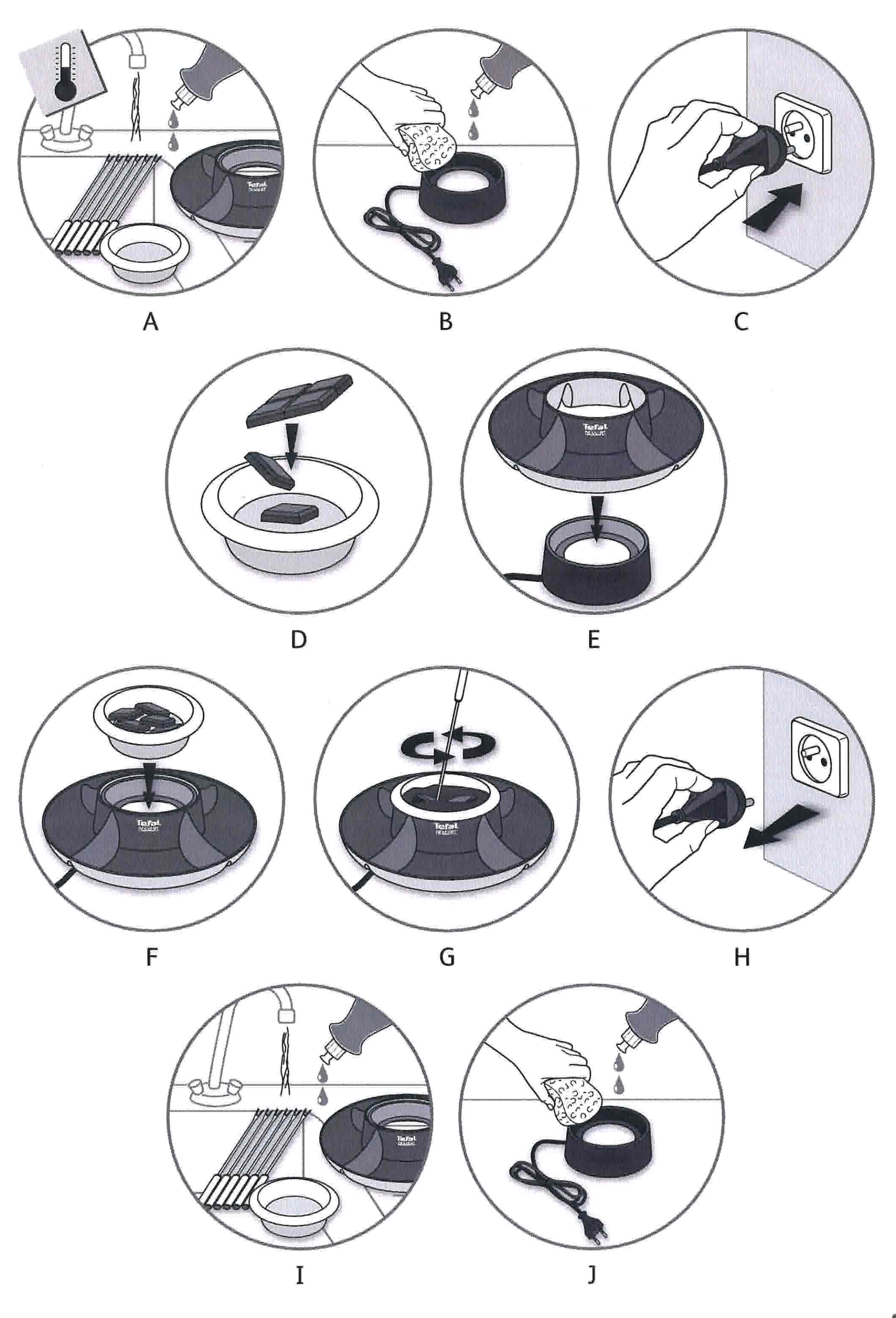
GB

RUS

www.tefal.com

UA


1
2
Tefal
DESSERT
3
4


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J

F

Ne laissez jamais vos enfants utiliser cet appareil sans surveillance.
Merci d'avoir acheté cet appareil Tefal, destiné uniquement à un usage domestique.
Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice.
Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables
(Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).
La société Tefal se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Prévention des accidents domestiques

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
  Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Si un accident se produit,** passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- **La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.**
- **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.**
- **Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**
- Les fumées de cuissons peuvent être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.

Description

1. Caquelon en céramique 2. Plateau 3. 6 fourchettes inox 4. Base électrique

Avant la première utilisation

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Laver tous les accessoires : le caquelon en céramique (1), le plateau (2), les fourchettes (3) avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle - A
- Laver également la base de l'appareil (4) à l'aide d'une éponge imbibée d'eau chaude et de liquide vaisselle - B
- Sécher soigneusement toutes les pièces avant utilisation.

Branchement et préchauffage

- Placer l'appareil sur un plan ferme.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Dérouler entièrement le cordon et brancher l'appareil - C
- N'utiliser l'appareil qu'avec le caquelon en céramique livré avec.
- Ne jamais mettre l'appareil en marche quand le caquelon en céramique est vide.
- Le cordon ne doit pas pendre du plan de travail ni être coincé.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30 mA.

Ne jamais plonger la base de l'appareil et son cordon dans l'eau.
Ne pas utiliser sur un support souple de type nappe "Bulgomme" ou sur une nappe en papier.
Ne jamais placer l'appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...).
Ne jamais utiliser l'appareil à vide.
Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
Si une rallonge électrique est utilisée :
- elle doit être avec prise de terre incorporée ;
- prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.
Le câble d'alimentation doit être régulièrement examiné afin de déceler les signes d'avarie et l'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.
Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

F

Utilisation

- A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.
- Placer les différents ingrédients en petits morceaux dans le caquelon en céramique (1) comme indiqué dans les recettes - D
- Emboîter le plateau avec la base électrique - E
- Placer le caquelon en céramique (1) dans la base de l'appareil (4) - F
- Remuer régulièrement permet une fonte plus rapide et homogène de la préparation - G

Ne jamais utiliser d'autres accessoires que ceux livrés avec l'appareil.
En fin d'utilisation, l'appareil ainsi que les différents accessoires peuvent être chauds : les manipuler avec précaution.

Après utilisation

- Débrancher le cordon du secteur et laisser refroidir l'appareil - H
- Nettoyer tous les accessoires avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle - I
- Nettoyer la base de l'appareil (4) à l'aide une éponge imbibée d'eau chaude et de liquide vaisselle et sécher avec un chiffon sec - J

Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer.
Lors du nettoyage, veiller à ne pas remplir la base de l'appareil de liquide.
Ne jamais plonger la base de l'appareil et son cordon dans l'eau.
Ranger l'appareil dans un endroit sec et hors de portée des enfants.


Participons à la protection de l'environnement !
Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Recettes

Fondue chocolat

- 200 g de chocolat noir

Cassez 200 g de chocolat noir en morceaux et faites-le fondre dans le caquelon en céramique Tefal.
Remuez régulièrement, cela permet une fonte plus rapide et homogène de la préparation.
Servez avec des rondelles de bananes, des morceaux de fraises, de poires et de pommes.

Les Fruitées

Fondue choco-orange

- 200 g de chocolat noir • 1 orange

Cassez 200 g de chocolat noir en morceaux et faites-le fondre dans le caquelon en céramique Tefal.
Râpez le zeste d'une orange et hachez-le. Pressez l'orange et prélevez 100 ml de jus d'orange.
Versez le jus d'orange dans le chocolat fondu et mélangez.
Servez avec des rondelles de bananes, des morceaux de pommes, de poires et de fraises.

Fondue choco-poire

- 200 g de chocolat noir corsé • 200 ml de nectar de poire

Cassez 200 g de chocolat noir corsé en morceaux et faites-le fondre dans le caquelon en céramique Tefal.
Versez le nectar de poire dans le chocolat fondu et mélangez.
Servez avec des rondelles de bananes, des morceaux de pommes, d'ananas et de poires.

Fondue au chocolat acidulée

- 200 g de chocolat noir • 1 citron non traité

Cassez 200 g de chocolat noir en morceaux et faites-le fondre dans le caquelon en céramique Tefal.
Ajoutez 50 ml d'eau bouillante et le zeste râpé d'1 citron non traité. Mélangez.
Servez avec des rondelles de bananes, des morceaux de pommes, d'ananas et de poires.

Les Biscuitées

Fondue au chocolat et spéculoos

• 200 g de chocolat noir • 3 biscuits spéculoos

Cassez 200 g de chocolat noir en morceaux et faites-le fondre dans le caquelon en céramique Tefal.
Mixez 3 biscuits spéculoos et ajoutez-les au chocolat fondu. Mélangez.
Servez avec des morceaux de fraises, de poires et de pommes Golden.

Fondue croustillante au chocolat

• 200 g de chocolat noir corsé • 30 g d'amandes effilées • 30 g de sucre glace

Cassez 200 g de chocolat noir corsé en morceaux et faites-le fondre dans le caquelon en céramique Tefal.
Dans une poêle sans matière grasse, faites caraméliser 30 g d'amandes effilées avec 30 g de sucre glace.
Déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé ou aluminium et laissez-les refroidir.
Mixez-les grossièrement et versez-les dans le chocolat.
Servez avec des dés de pommes Granny, des rondelles de bananes et des morceaux de fraises et d'oranges.

Les Surprenantes

Fondue au chocolat au lait et yaourt

• 170 g de chocolat au lait • 50 ml de lait • 1/2 yaourt brassé • 1c. à soupe de pralin

Cassez 170 g de chocolat au lait en morceaux et faites-le fondre dans le caquelon en céramique Tefal avec 4 cuillerées à soupe d'eau.
Ajoutez 50 ml de lait chaud, 1/2 yaourt brassé et 1 cuillerée à soupe de pralin. Mélangez.
Servez avec des rondelles de bananes, des morceaux d'orange et des cubes de brioche.

Fondue choco-café

• 200 g de chocolat noir • 100 ml de crème liquide • 1 c. à café de Nescafé Sélection

Cassez 200 g de chocolat noir en morceaux et faites-le fondre au bain-marie.
Ajoutez 100 ml d'eau chaude, 100 ml de crème liquide et une cuillère à café de Nescafé Sélection.
Mélangez et versez dans le caquelon en céramique Tefal.
Servez avec des rondelles de bananes, des morceaux de poires, de pêches et de pommes.
Vous pouvez remplacer le Nescafé Sélection par du Nescafé Spécial Filtre.

Fondue poivrée

• 200 g de chocolat noir corsé • 1 c. à café de baies roses

Cassez 200 g de chocolat noir corsé en morceaux et faites-le fondre dans le caquelon en céramique Tefal.
Ajoutez une cuillerée à café de baies roses écrasées.
Servez avec des litchis, des morceaux d'oranges et de poires.

Les Gourmandes

Fondue au chocolat de l'Ardèche

• 200 g de chocolat noir corsé • 3 c. à soupe de crème liquide • 3 c. à soupe de crème de marrons

Cassez 200 g de chocolat noir corsé en morceaux et faites-le fondre dans le caquelon en céramique Tefal.
Mélangez 3 cuillerées à soupe de crème liquide et 3 cuillerées à soupe de crème de marrons.
Faites chauffer au four à micro-ondes 1 minute à 500 W puis versez sur le chocolat fondu.
Ajoutez 50 ml d'eau bouillante. Mélangez.
Servez avec des morceaux de pommes, de poires et de bananes.

Fondue au chocolat au lait et amandes

• 170 g de chocolat au lait • 20 g d'amandes effilées

Dans une poêle sans matière grasse, faites dorer 20 g d'amandes effilées.
Cassez 170 g de chocolat au lait en morceaux et faites-le fondre dans le caquelon en céramique Tefal avec 4 cuillères à soupe d'eau.
Ajoutez les amandes préalablement mixées.
Servez avec des morceaux de fraises, de poires et des rondelles de bananes.